

# SILVERCREST®



## MACHINE À PAIN SBB 850 E1

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

Version des informations - Stand der Informationen:  
03/2023 - Ident.-No.: SBB 850 E1 032023-1



FR  
LIVRET DE RECETTES

DE AT  
REZEPTHEFT

IAN 428426\_2301

OS-FR

IAN 428426\_2301

OS-FR

**Français..... 2**

**Deutsch ..... 25**

## Table des matières

---

<b>Introduction.....</b>	<b>3</b>
<b>Informations essentielles sur les ingrédients.....</b>	<b>3</b>
La farine.....	3
La levure.....	5
Sel.....	5
Le sucre.....	5
Les œufs.....	5
Les matières grasses.....	5
Les liquides.....	6
La cuisine sans gluten.....	6
Mesure des ingrédients.....	6
<b>Préparations prêtes à l'emploi.....</b>	<b>7</b>
<b>Pour couper le pain.....</b>	<b>7</b>
<b>Conservation du pain.....</b>	<b>7</b>
<b>Recettes de pain de 1000 g, 1250 g et 1500 g.....</b>	<b>8</b>
Programme 1 : Normal.....	8
Programme 2 : Léger.....	10
Programme 3 : Blé complet.....	12
Programme 4 : Sucré.....	14
Programme 5 : Low Carb.....	15
Programme 6 : Sans gluten.....	16
Programme 7 : Express.....	17
Programme 8 : Gâteau.....	18
Programme 9 : Pétrir.....	18
Programme 10 : Pâte.....	18
Programme 11 : Pâte à nouilles.....	19
Programme 12 : Pâte à pizza.....	19
Programme 13 : Yaourt.....	20
Programme 14 : Confiture.....	21
Programme 15 : Cuire.....	22
Programme 16 : Programmable.....	22
<b>Suggestions et conseils pour les recettes.....</b>	<b>23</b>

## Introduction

---

Cher client, chère cliente,

Vous trouverez dans ce cahier de recettes de nombreuses informations importantes relatives à l'utilisation de la machine à pain SilverCrest SBB 850 E1.

Vous trouverez sur les pages suivantes des informations essentielles sur les ingrédients et les préparations pour faire du pain, ainsi que des conseils importants pour vous permettre de toujours réussir votre réalisation.

Une série de recettes subdivisées selon les divers programmes de la machine à pain vous donne l'occasion de faire de délicieux pains, gâteaux, pâtes et confitures avec peu d'effort. La plupart des recettes peuvent être personnalisées selon vos besoins en modifiant les ingrédients listés.

Que vous souhaitiez utiliser des mélanges prêts à cuire ou essayer de créer vos propres recettes, ce cahier de recettes vous aidera dans l'utilisation de votre nouvelle machine à pain SilverCrest.

Nous vous souhaitons la réussite dans vos recettes et un bon appétit.

## Informations essentielles sur les ingrédients

---

### La farine

En Allemagne, un nombre sur l'emballage du paquet de farine indique le type de farine qu'il contient. Ce nombre indique la teneur en minéraux en mg pour 100 g. Il faut savoir que chaque type ne convient pas à toutes les recettes boulangères. Le type de farine dépend du degré de mouture du grain qui la compose. Dans les céréales, la plupart des vitamines, minéraux et fibres est contenue dans l'enveloppe extérieure du grain. Plus le nombre du type est élevé, plus il y a de composants de l'enveloppe, donc plus la farine contient de vitamines, de minéraux et de fibres. Les sortes de farine de type au nombre élevé, comme la farine de blé (pour l'Allemagne type DE 1700) ou la farine de seigle (type DE 1800) sont donc particulièrement saines mais sont plus difficiles à cuire.

Pour faire du pain, les sortes de farine de blé ou de seigle (type DE 405 à type DE 1150) du commerce sont bien adaptées.



À noter que les désignations des types de farine peuvent varier en fonction du pays. Pour votre information, les types indiqués dans ce cahier de recettes et dans les recettes qu'il contient sont suivis de la désignation allemande, p.ex. (type DE 550).

Avant de faire la recette, assurez-vous que vous utilisez la bonne farine.

Le programme « Sans gluten » vous permet d'utiliser également des sortes de farine exemptes de gluten.

Les programmes 1 et 2 conviennent pour l'ajout de 10 à 20 % de graines ou de gruaux de céréales.

Pour des quantités importantes de farine complètes (70 à 90 %), utilisez le programme 3.

Consultez le tableau suivant pour connaître les propriétés des différentes sortes de farine et pour savoir les types de pain pour lesquels elles sont le mieux adaptées. Certaines de ces farines sont utilisées dans les recettes des pages suivantes.

<b>Farine de blé</b>	Allemagne <b>Type</b>
Farine de blé de mouture très fine pour les gâteaux. Ne convient que de manière limitée à la fabrication du pain.	405
Farine de blé de mouture fine et renforcée, idéale pour le pain ou les petits pains.	550
Farine de mouture moyenne, convient bien pour les pains multi-céréales et les produits de boulangerie savoureux.	1050
Farine complète, de mouture grossière, convient pour les pains multi-céréales complets.	1600

<b>Farine de seigle</b>	Allemagne <b>Type</b>
Farine de seigle de mouture très fine.	815
Farine de seigle de mouture fine, convient pour les pains multi-céréales.	997
Farine de seigle dense de mouture moyenne, convient pour les pains multi-céréales.	1150
Farine complète de mouture grossière, convient pour les pains multi-céréales complets.	1740

Le choix de la farine correcte dépend du type de pain souhaité et de la recette sur laquelle il est basé. Pour les pains blancs et les petits pains, on prend par exemple une farine de blé blanche (type DE 550). Pour la préparation de levain, choisissez plutôt de la farine de seigle (type DE 1150) et pour un pain pur d'épeautre et les pains bis, prenez de la farine d'épeautre (type DE 1050).

## La levure

Au cours du processus de fermentation, la levure sépare les sucres et les glucides contenus dans la pâte. Au cours de ce processus, que l'on appelle également "lever", du dioxyde de carbone se dégage et prend la forme de bulles microscopiques de gaz. Plus la fermentation avance, plus la quantité de dioxyde de carbone augmente dans la pâte. C'est ainsi que se forment les bulles dans la pâte comme on le voit souvent. La pâte augmente de volume.

La levure existe en levure sèche, levure fraîche ou levure rapide.

L'utilisation de la levure sèche est relativement simple. Pour cette raison, les recettes suivantes sont basées sur de la levure sèche.

Si vous préférez utiliser de la levure fraîche plutôt que de la levure sèche, respectez bien les indications sur l'emballage.

En règle générale : pour 500 g de farine, utilisez un sachet de levure sèche (7 g) ou un demi-cube de levure fraîche (env. 21 g).

La levure est périssable, elle doit donc être conservée au réfrigérateur. Tenez également compte de la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage.

## Sel

Le sel freine le processus de fermentation de la levure. Il contribue également au goût et à la couleur brune du pain. Il convient donc de respecter aussi précisément que possible la quantité de sel indiquée dans la liste des ingrédients.

Si, pour des raisons diététiques, vous souhaitez diminuer la quantité de sel, voire même l'éliminer, il faut savoir que dans ce cas, le pain lèvera plus que d'habitude.

## Le sucre

Le sucre influe sur le goût et la couleur brune du pain. En général, on utilise du sucre cristallisé dans le pain. Les recettes des pages suivantes sont également basées sur l'utilisation du sucre cristallisé. N'utilisez pas de sucre glace sauf si la recette l'exige.

Les édulcorants ne sont pas une bonne alternative au sucre nécessaire dans les recettes.

## Les œufs

La plupart des recettes de pain n'incluent pas d'œufs. Mais les œufs peuvent améliorer le goût du pain, et l'assouplir. Dans les recettes des pages suivantes, utilisez des œufs moyens à gros.

## Les matières grasses

L'utilisation de matières grasses, de beurre et d'huile rend friable un pain à base de levure. Les pains dont la fabrication inclut des matières grasses se conservent plus longtemps. Mais il existe

des recettes qui n'incluent pas de matières grasses. En règle générale, ces pains présentent une structure et une croûte particulières.

Si vous utilisez des matières grasses dans votre pâte à pain, sortez-la au préalable du réfrigérateur pour qu'elles soient à température ambiante. Elles s'incorporeront alors de manière optimale à la pâte lors du pétrissage.

## **Les liquides**

Dans la fabrication du pain, on peut utiliser de l'eau, du lait, du babeurre ou encore des jus de fruits. Alors que le lait et le babeurre amplifient le goût et assouplissent la croûte du pain, l'eau elle entraîne une croûte plus dure. Pour donner une note fruitée au pain, certaines recettes indiquent d'ajouter de petites quantités de jus de fruits variés.

## **La cuisine sans gluten**

L'intolérance au gluten est appelée maladie cœliaque. Elle se manifeste par un état pathologique chronique des muqueuses de l'intestin grêle dû à une sensibilité accrue aux composants du gluten, une protéine que l'on trouve dans de nombreuses céréales. L'intolérance est à vie, elle peut parfois être handicapante et sa cause ne peut être traitée, sauf par une alimentation à vie exempte de gluten.

Une personne atteinte de cette pathologie doit consommer des pains ou gâteaux sans gluten provenant des magasins diététiques ou fabriqués à la maison, avec des ingrédients sans gluten.

La fabrication de pains ou de gâteaux sans gluten nécessite de la pratique car ces farines se comportent différemment de la farine normale de blé ou de seigle. Elles ont besoin de plus de temps pour absorber les liquides et ont des propriétés de fermentation différentes. Pour que le produit final soit sans gluten, tous les autres ingrédients utilisés, comme les liants et les agents levants, doivent eux aussi être sans gluten. Le goût et la consistance des pains sans gluten sont très différents des pains au blé ou au seigle.

## **Mesure des ingrédients**

La machine à pain est fournie avec des accessoires permettant de mesurer les ingrédients secs et liquides et destinés à faciliter le dosage précis des ingrédients nécessaires :

- 1 verre mesureur gradué pour les liquides
- 1 grosse cuillère doseuse, dont la contenance correspond à une cuillère à soupe (CS)
- 1 petite cuillère doseuse, dont la contenance correspond à une cuillère à café (CC)

Lorsque vous mesurez les ingrédients, veillez à respecter le plus précisément possible les quantités indiquées dans les recettes. C'est uniquement ainsi que vous obtiendrez le résultat escompté.

---

## Préparations prêtes à l'emploi

---

Bien entendu, la machine à pain SilverCrest est tout à fait adaptée à l'utilisation de préparations prêtes à l'emploi. Pour obtenir de bons résultats, suivez le plus exactement possible les instructions du fabricant sur l'emballage. La plupart des préparations pour pain sont disponibles en format d'1 kg.

### En règle générale :

Pour un pain de 1500 g, il faut env. 1000 g de préparation prête à l'emploi et env. 700 ml de liquide. Pour des pains plus légers, réduisez proportionnellement les ingrédients.

Mais respectez les indications sur l'emballage.



Vous trouverez à un prix modique dans votre magasin LIDL local de nombreuses préparations délicieuses et des ingrédients pour faire vos propres recettes. Respectez les instructions de préparation sur l'emballage.

---

## Pour couper le pain

---

Avant de couper le pain fraîchement cuit, laissez-le refroidir au moins 30 minutes. Pour le couper, utilisez une machine à trancher ou un couteau à dents aiguisé. Un pain tranché sèche plus vite. Pour cette raison, ne coupez que le nombre nécessaire de tranches, sauf si vous préférez votre pain légèrement plus sec.

---

## Conservation du pain

---

Un pain non entamé se conserve pendant environ trois jours à température ambiante, dans un sachet de conservation ou dans une boîte en plastique. Si vous souhaitez conserver votre pain plus longtemps, il est conseillé de le congeler. Mais votre pain vieillit également dans le congélateur, et se dessèche avec le temps. Pour cette raison, il est conseillé de ne pas le congeler plus de 4 à 6 semaines.

N'oubliez pas que le pain fait maison ne contient aucun conservateur. Il peut donc s'altérer plus rapidement qu'un pain de fabrication industrielle.



Si vous décelez des moisissures sur votre pain, n'essayez pas de les retirer ; jetez le pain entier.



## Recettes de pain de 1000 g, 1250 g et 1500 g

Les recettes de pain suivantes donnent un pain d'environ 1000 g, 1250 g ou 1500 g.

Sélectionnez le poids du pain souhaité et référez-vous à la quantité requise d'ingrédients du tableau des ingrédients correspondant.

Les quantités données dans les recettes sont des valeurs indicatives. Il peut être judicieux d'ajuster certaines quantités pour optimiser le résultat de cuisson à vos préférences.

À noter que toute modification de quantité peut avoir un impact négatif sur le résultat de cuisson.

### Signification des abréviations/indications dans les recettes :

<b>CS</b>	Cuillère à soupe rase (ou grosse cuillère doseuse)
<b>CC</b>	Cuillère à café rase (ou petite cuillère doseuse)
<b>g</b>	Grammes
<b>ml</b>	Millilitres
<b>Sachet</b>	Sachet p.ex. de levure sèche contenant 7 g pour 500 g de farine, correspond à 21 g de levure fraîche.

### Programme 1 : Normal

#### Pain à la pomme de terre

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Lait ou eau	300 ml	350 ml	400 ml
Beurre/margarine	2 CS	2,5 CS	3 CS
Sucre	2 CS	2 CS	2 CS
Pommes de terre cuites finement écrasées	90 g	95 g	100 g
Sel	1 CC	1,5 CC	1,5 CC
Farine de blé (type DE 550)	540 g	645 g	750 g
Levure sèche	1 sachet (7 g)	1 sachet (7 g)	1 sachet (7 g)

Écrasez finement les pommes de terre à la fourchette.

**Pain aux graines de tournesol**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Lait tiède	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Beurre/margarine	1 CS	1,5 CS	1,5 CS
Graines de tournesol	5 CS	6 CS	7 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1/2 CC	1/2 CC	1 CC
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

**Pain aux herbes**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Babeurre	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Beurre/margarine	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Herbes finement hachées (persil)	4 CS	5 CS	6 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1 CS	1 CS	1,5 CS
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

**Pain au levain**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Levain	50 g	63 g	75 g
Eau	350 ml	415 ml	480 ml
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Beurre/margarine	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sucre	1 CC	1 CC	1,5 CC
Farine de seigle (type DE 997)	180 g	215 g	250 g
Farine de blé (type DE 1050)	360 g	430 g	500 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	9 g

**Pain à la bière**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	150 ml	185 ml	225 ml
Bière blonde	150 ml	185 ml	225 ml
Extrait de malt (sirop)	1,5 CS	1,5 CS	2 CS
Levain-chef	100 ml	130 ml	150 ml
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Farine de sarrasin	3 CS	4 CS	5 CS
Son	1,5 CS	2 CS	2 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Graines de sésame	3 CS	4 CS	5 CS
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

**Pain de maïs**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Semoule de maïs	3 CS	4 CS	5 CS
Beurre	1 CS	1,5 CS	1,5 CS
Pomme avec la peau, finement hachée	1/2 pièce	1/2 pièce	1 pièce
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

**Pain de campagne**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Lait	300 ml	350 ml	410 ml
Œufs	2 pièces	2 pièces	3 pièces
Beurre/margarine	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Sucre	1 CS	1 CS	1,5 CS
Farine de blé (type DE 1050)	540 g	640 g	740 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	9 g

**Pain pizza**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Huile alimentaire	1 CS	1,5 CS	1,5 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Sucre	1 CC	1 CC	1,5 CC
Origan séché	1 CC	1,5 CC	1,5 CC
Parmesan râpé	2 CS	2,5 CS	3 CS
Salami découpé en petits morceaux	50 g	65 g	75 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

**Programme 2 : Léger****Pain blanc**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	320 ml	370 ml	420 ml
Beurre/margarine	20 g	20 g	25 g
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Œufs	1 pièce	1 pièce	2 pièces
Sucre	1,5 CC	1,5 CC	2 CC

Farine de blé (type DE 405)	600 g	690 g	780 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	1 sachet (7g)	1 sachet (7g)

**Pain aux poivrons**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	310 ml	-/-	-/-
Farine d'épeautre (type DE 630)	530 g	-/-	-/-
Sel	1,5 CC	-/-	-/-
Huile alimentaire	1,5 CC	-/-	-/-
Paprika	1,5 CC	-/-	-/-
Poivron rouge découpé en petits dés	130 g	-/-	-/-
Levure sèche	1 sachet (7g)	-/-	-/-

**Pain blanc « inratable »**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Lait ou eau	320 ml	360 ml	400 ml
Beurre/margarine	2 CS	2,5 CS	3 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Farine de blé (type DE 550)	600 g	675 g	750 g
Sucre	2 CS	2 CS	2,5 CS
Levure sèche	6 g	6 g	6 g

**Pain au miel**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	320 ml	400 ml	480 ml
Miel	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Huile d'olive	2,5 CC	3 CC	3,5 CC
Farine de blé (type DE 550)	600 g	750 g	900 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

**Pain au pavot**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1 CS	1,5 CS	1,5 CS
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Sucre	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Pavot moulu	75 g	95 g	110 g
Noix de muscade	1 pincée	1 pincée	1 pincée

Parmesan râpé	1 CS	1,5 CS	1,5 CS
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

### Programme 3 : Blé complet

#### **Pain complet**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Beurre/margarine	25 g	35 g	40 g
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1 CC	1 CC	1,5 CC
Farine de blé (type DE 1050)	270 g	340 g	405 g
Farine de blé complète	270 g	340 g	405 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

#### **Pain au gruau de blé**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	350 ml	410 ml	475 ml
Beurre/margarine	2 CS	2,5 CS	3 CS
Miel	1,5 CS	1,5 CS	2 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Farine de blé (type DE 1050)	360 g	425 g	490 g
Farine de blé complète	180 g	210 g	240 g
Gruau de blé	50 g	55 g	65 g
Levure sèche	5 g	5 g	6 g

#### **Pain de seigle complet**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau (chaude)	325 ml	410 ml	490 ml
Levain	75 g	95 g	115 g
Miel de sapin	2 CS	2,5 CS	3 CS
Œufs	1 pièce	1 pièce	2 pièces
Farine de seigle complète	350 g	450 g	540 g
Farine de blé complète	150 g	225 g	270 g
Gomme de caroube	1 CS	1 CS	1,5 CS
Sel	1/2 CS	1/2 CS	1/2 CS
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

#### **Pain d'épeautre**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Babeurre	350 ml	440 ml	530 ml
Levain-chef	75 ml	95 ml	115 ml

Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1/2 CC	1/2 CC	1 CC
Farine d'épeautre complète	360 g	450 g	540 g
Gruau d'épeautre	90 g	115 g	135 g
Farine de seigle complète	90 g	115 g	135 g
Graines de tournesol	50 g	60 g	75 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

### **Pain noir**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau (chaude)	400 ml	500 ml	600 ml
Mélasse	100 ml	125 ml	150 ml
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Farine de blé (type DE 550)	160 g	200 g	240 g
Gruau de seigle complet concassé	200 g	250 g	300 g
Levain déshydraté	1 sachet	1 sachet	1,5 sachets
Graines de tournesol	100 g	125 g	150 g
Gruau de seigle fin	180 g	225 g	270 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

### **Pain aux flocons de céréales**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	2,5 CS	3 CS	3,5 CS
Farine de blé (type DE 1050)	240 g	300 g	360 g
Farine de blé complète	240 g	300 g	360 g
Flocons de 7 céréales	60 g	75 g	90 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

### **Pain de seigle**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Vinaigre	1,5 CS	1,5 CS	2 CS
Sucre	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Farine de seigle (type DE 1150)	180 g	225 g	270 g
Farine de blé (type DE 1050)	360 g	450 g	540 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

## Programme 4 : Sucré

### Pain au chocolat

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Lait	400 ml	450 ml	500 ml
Fromage blanc maigre	100 g	115 g	130 g
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Sucre	1,5 CC	2 CC	2,5 CC
Farine de blé complète	600 g	700 g	800 g
Cacao en poudre	10 CS	10 CS	13 CS
Chocolat au lait concassé	100 g	115 g	130 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	1 sachet (7g)	8 g

Vous pouvez utiliser du chocolat au lait ou du chocolat noir, au choix.

Si vous badigeonnez la pâte avec 1 à 2 CS de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

### Pain aux raisins secs et aux noix

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1 CS	1 CS	1,5 CS
Farine de blé (type DE 405)	540 g	675 g	810 g
Raisins secs	100 g	125 g	150 g
Noix concassés	3 CS	4 CS	5 CS
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

### Pain sucré

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau ou lait	300 ml	350 ml	400 ml
Œufs	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Miel	1,5 CS	1,5 CS	2 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	1,5 CC
Beurre/margarine	2 CS	2 CS	2 CS
Farine de blé (type DE 550)	600 g	675 g	750 g
Levure sèche	6 g	6 g	6 g

### Pain aux raisins secs

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	300 ml	350 ml	410 ml
Beurre	2,5 CS	2,5 CS	3 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Miel	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Farine de blé (type DE 405)	540 g	640 g	740 g

Raisins secs	100 g	115 g	130 g
Levure sèche	5 g	5 g	6 g

## Programme 5 : Low Carb

### **Remarques générales :**

Utilisez uniquement des ingrédients frais ; veuillez noter que les œufs doivent être battus avant la confection du pain.

Certains types de farine ôtent beaucoup d'humidité au pain. Lors du processus de pétrification, assurez-vous qu'assez de liquide est présent afin de garantir un niveau d'humidité suffisant dans la pâte. Ajoutez si nécessaire un peu d'eau minérale ou de lait.

Si votre pain est trop humide ou trop collant, vous pouvez le couper en tranches et le toaster dans un grille-pain.

Certains des ingrédients utilisés sont facilement périssables. Pour cette raison, conservez votre pain Low Carb au réfrigérateur ou dans un endroit frais, ou consommez-le rapidement.

### **Pain protéiné**

Ingrédients	1 000 g	1 250 g	1 500 g
Œufs (calibre L = 63 à 73 g)	6 unités	7 unités	8 unités
Lait entier	100 ml	100 ml	100 ml
Fromage blanc/fromage blanc maigre	300 g	400 g	500 g
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Son de blé	50 g	75 g	100 g
Graines de lin	50 g	75 g	100 g
Poudre d'amande	50 g	75 g	100 g
Protéine en poudre	30 g	40 g	50 g
Levure sèche de boulanger	1 sachet (7 g)	1 sachet (7 g)	1 sachet (7 g)

### **Pain aux cacahuètes**

Ingrédients	1 000 g	1 250 g	1 500 g
Œufs (calibre L = 63 à 73 g)	5 unités	5 unités	6 unités
Fromage blanc	300 g	400 g	500 g
Beurre de cacahuètes	150 g	175 g	200 g
Farine de soja	85 g	115 g	135 g
Eau minérale	75 ml	120 ml	150 ml
Cacahuètes grillées	75 g	90 g	125 g
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Arôme beurre-vanille	2 ml	2 ml	2 ml
Levure chimique	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)	2 sachets (32 g)



**Pain à la noix de coco**

Ingrédients	1 000 g	1 250 g	1 500 g
Œufs (calibre L = 63 à 73 g)	5 unités	6 unités	7 unités
Beurre (fondu)	225 g	275 g	315 g
Farine de noix de coco	150 g	175 g	200 g
Édulcorant liquide	30 ml	40 ml	50 ml
Purée de noix de coco	50 g	50 g	50 g
Huile de noix de coco	75 ml	100 ml	120 ml
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Lait entier	100 ml	125 ml	150 ml
Levure chimique	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)

**Pain aux amandes**

Ingrédients	1 000 g	1 250 g	1 500 g
Œufs (calibre L = 63 à 73 g)	5 unités	5 unités	6 unités
Beurre (fondu)	75 g	100 g	100 g
Fromage blanc	150 g	200 g	250 g
Lait entier	200 ml	250 ml	300 ml
Poudre d'amande	150 g	200 g	250 g
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Arôme citron	2 ml	2 ml	2 ml
Amandes	100 g	150 g	200 g
Levure chimique	1 sachet (16 g)	2 sachets (32 g)	2 sachets (32 g)

**Programme 6 : Sans gluten**

Même les plus petites quantités de poussières de farine peuvent provoquer des réactions allergiques chez les personnes qui ne supportent pas le gluten. Avant de faire du pain sans gluten, nettoyez soigneusement la machine à pain, le moule et les pales de pétrissage.

**Pain aux graines sans gluten**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	250 ml	310 ml	375 ml
Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Huile de tournesol	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Sucre	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Mélange de farines sans gluten	500 g	625 g	750 g
Graines (p.ex. de tournesol)	100 g	125 g	150 g
Levure sèche	9 g	12 g	15 g

**Pain à la pomme de terre sans gluten**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau ou lait	400 ml	500 ml	600 ml
Huile de tournesol	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Sucre	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Mélange de farines sans gluten	400 g	500 g	600 g
Pommes de terre cuites pelées, passées au presse-purée	50 g	55 g	60 g
Levure sèche	2 g	2 g	2 g

**Pain sans gluten au yaourt**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Yaourt nature	150 g	190 g	230 g
Huile de tournesol	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Vinaigre	1,5 CS	1,5 CS	2 CS
Sel	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Sucre	1,5 CC	1,5 CC	2 CC
Farine sans gluten (p.ex. millet ou sarrasin)	100 g	125 g	150 g
Mélange de farines sans gluten	400 g	500 g	600 g
Gomme de guar ou de caroube	1 CC	1,5 CC	2 CC
Levure sèche	5 g	6 g	1 sachet (7g)

**Programme 7 : Express****Pain blanc express**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	360 ml	450 ml	540 ml
Huile alimentaire	5 CS	6 CS	7 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	4 CC	5 CC	6 CC
Farine de blé (type DE 405)	630 g	790 g	900 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

**Pain aux carottes**

Ingrédients	1000g	1250g	1500g
Eau	330 ml	410 ml	500 ml
Beurre	1,5 CS	2 CS	2,5 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1,5 CC	2 CC	2,5 CC

Farine de blé (type DE 550)	600 g	750 g	900 g
Carottes finement râpées	90 g	115 g	135 g
Levure sèche	1 sachet (7g)	8 g	10 g

### **Pain aux amandes et au poivre**

<b>Ingrédients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	2 CS	2,5 CS	3 CS
Sel	1 CC	1 CC	1,5 CC
Sucre	1 CC	1,5 CC	2 CC
Farine de blé (type DE 550)	540 g	675 g	810 g
Amandes effilées grillées	100 g	125 g	150 g
Grains de poivre vert marinés	1 CS	1 CS	1,5 CS
Levure sèche	5g	6 g	1 sachet (7g)

### **Programme 8 : Gâteau**

Ce programme convient très bien pour les préparations prêtes à l'emploi pour gâteaux.

Avec ces préparations, suivez impérativement les instructions de préparation sur l'emballage.

### **Programme 9 : Pétrir**

Utilisez ce programme si vous souhaitez seulement pétrir une pâte. Le programme ne contient aucune phase pour faire lever la pâte.

### **Programme 10 : Pâte**

#### **Petits pains au son**

200 ml d'eau	50 g de beurre/margarine
1 œuf	¾ CC de sel
3 CS de sucre	500 g de farine de blé (type DE 1050)
50 g de son de blé	1 sachet de levure sèche (7 g)

#### **Baguette française**

300 ml d'eau	1 CS de miel
1 CC de sel	1 CC de sucre
540 g de farine de blé (type DE 550)	1 sachet de levure sèche (7 g)

Formez des baguettes avec la pâte prête et pratiquez des entailles en biais sur le dessus de la baguette. Ensuite, laissez la pâte lever pendant 30 à 40 minutes sur la plaque de cuisson puis faites cuire au four à 175°C pendant env. 25 minutes.

**Bretzels**

200 ml d'eau	1 CC de sel
1 CC de sucre	360 g de farine de blé (type DE 405)
½ sachet de levure sèche (3,5 g)	

À noter : formez des bretzels avec la pâte une fois prête. Badigeonnez les bretzels d'un œuf battu puis saupoudrez de gros sel (2 CS de gros sel pour 12 bretzels). Placez les bretzels sur une plaque de cuisson préparée et faites cuire les bretzels au four à 230 °C pendant 15 à 20 minutes.

**Programme 11 : Pâte à nouilles****Pâte à nouilles aux œufs**

5 œufs (à température ambiante)	1 CC d'huile d'olive
250 g de farine de blé (type DE 405)	1 CC de sel
250 g de semoule de blé dur	2 CS d'eau



Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous recommandons de donner ensuite manuellement la consistance souhaitée à la pâte. Si la pâte est trop collante ou liquide, ajoutez-y un peu de farine. Si la pâte est trop dure, ajoutez-y un peu d'eau ou d'huile d'olive.

**Pâte à nouilles**

300 ml d'eau
250 g de farine de blé (type DE 405)
250 g de semoule de blé dur (type DE 1050)

**Programme 12 : Pâte à pizza**

À noter : après l'avoir étalée sur la plaque de cuisson, laissez la pâte lever pendant env. 15 minutes supplémentaires. Ensuite, garnissez la pâte selon vos goûts et faites-la cuire au four à 180-200 °C pendant env. 15 à 20 minutes.

**Pâte à pizza italienne originale**

100 ml d'eau tiède	3 cs d'huile d'olive
100 ml de bière de froment	2 cc de sel de cuisine
50 g de semoule de blé dur	400 g de farine à pizza
15 g de levure fraîche	

Diluez la levure fraîche dans de l'eau tiède et patientez 10 minutes avant de verser le mélange dans le moule.

**Pâte à pizza (pour 2 pizzas)**

300 ml d'eau	1 CS d'huile d'olive
1 CC de sel	2 CC de sucre
450 g de farine de blé (type DE 405)	1 sachet de levure sèche (7 g)

**Pâte à pizza complète**

310 ml d'eau	2 CS d'huile d'olive
1 CS de miel	1 CC de sel
50 g de germe de blé	510 g de farine de blé complète
1 sachet de levure sèche (7 g)	

**Programme 13 : Yaourt**

Avec ce programme, vous pouvez préparer très facilement votre yaourt vous-même.

- Vous aurez besoin de 1,8 litres de lait UHT. Si vous utilisez du lait entier ou du lait cru, vous devez auparavant le porter brièvement à ébullition pour éliminer les germes et les bactéries. Puis, laisser refroidir le lait. Le lait UHT ne doit pas être préalablement porté à ébullition. Afin d'obtenir un résultat optimal, le lait doit être à température ambiante.
- Versez le lait dans le moule.
- Ajoutez du yaourt contenant des ferments vivants (env. 100 ml de yaourt pour 1 litre de lait). Le yaourt doit être environ à la même température (température ambiante) que le lait.



Veillez noter que la quantité totale à verser dans le moule ne doit pas dépasser 2 litres. Sinon, la préparation risque de déborder.

- Démarrez le programme 13.



Nous recommandons d'adapter la durée du programme prééglée sur 8 heures en fonction de la quantité utilisée :

Quantité	Durée du programme
Jusqu'à 1000 ml	8 à 10 heures
Entre 1000 ml et 1500 ml	9 à 11 heures
Entre 1500 ml et 2000 ml	10 à 12 heures

- Une fois le programme terminé, laissez refroidir le yaourt un peu. Versez-le, le cas échéant, dans des pots individuels et entreposez le yaourt au réfrigérateur pendant environ 24 heures avant de le consommer. Mélangez le yaourt avant de le consommer.

**Yaourt à partir de boissons au soja**

Comme alternative au lait, vous pouvez utiliser une boisson au soja pour votre yaourt.

Lors de la production de yaourt à partir de boissons au soja (nature), vous devriez également utiliser du yaourt contenant des ferments vivants pour yaourt qui a également été préparé à partir de soja.

À part ça, la procédure est identique à celle décrite dans la section précédente.

**Conseils pour réussir votre yaourt**

Vous pouvez également mettre en pratique les conseils suivants :

- Pour rendre le yaourt plus consistant, utilisez environ deux cuillères à soupe de lait en poudre pour 1 litre de lait.
- Veillez à ce que le lait utilisé et le yaourt présentent la même teneur en matières grasses.

- Pour rendre le yaourt plus crémeux, incorporez une à deux cuillères à soupe d'inuline pour 1 litre de lait. L'inuline est une fibre alimentaire au goût neutre et est essentiellement obtenu à partir de la racine de chicorée. L'inuline peut être achetée sur l'Internet et dans les magasins diététiques.
- Utilisez, si possible, des ingrédients frais qui ont une longue durée limite de conservation.

Après la production de votre yaourt, vous pouvez l'affiner comme vous le souhaitez.

### **Yaourt aux fruits**

Mélangez de la confiture ou des fruits avec le yaourt.

### **Yaourt sucré**

Mélangez, par exemple, des pépites de chocolat, du nougat, de la vanille, du miel, des noix, de la pâte d'amande, ou d'autres ingrédients avec le yaourt selon vos goûts.

### **Vinaigrette au yaourt**

Incorporez un peu de crème et de sucre dans le yaourt. Ajoutez un bouquet d'herbes fraîchement hachées. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez un peu de jus de citron ou de citron vert à votre convenance.

## **Programme 14 : Confiture**

Avec la machine à pain, la fabrication de confitures ou de préparations à tartiner à base de fruits est un jeu d'enfant.

Procédez comme suit :

- Lavez soigneusement les fruits frais et mûrs.
- Pelez les fruits à peau dure comme des pommes et pêches, et dénoyotez-les le cas échéant.
- Respectez impérativement les quantités indiquées afin d'éviter la montée en ébullition précoce qui risquerait de provoquer un débordement. Le programme est parfaitement adapté aux quantités indiquées.
- Découpez les fruits en morceaux de max. 1 cm ou réduisez-les en purée. Mettez les fruits préparés dans le moule.
- Ajoutez la quantité indiquée de sucre gélifiant.



Utilisez uniquement du sucre gélifiant « 1:1 ».

Le sucre normal ou le sucre gélifiant « 2:1 » ne sont pas adaptés car les confitures ne prendront pas.

- Dans le moule, mélangez bien les fruits au sucre gélifiant.
- Démarrez le programme.
- Une fois le programme terminé, versez la confiture obtenue dans des bocaux en verre et fermez-les bien.
- Terminé ! Vous avez préparé vous-même sans effort une délicieuse préparation à tartiner.

**Confiture de fraises**

500 g de fraises
500 g de sucre gélifiant
3 à 4 CS de jus de citron

**Confiture de griottes**

500 g de griottes
500 g de sucre gélifiant
1 CS de jus de citron

**Confiture d'oranges et de citrons**

400 g d'oranges
100 g de citrons
500 g de sucre gélifiant

**Confiture de baies**

500 g de mélange de fruits rouges décongelés
500 g de sucre gélifiant
2 à 3 CS de jus de citron

**Programme 15 : Cuire**

Ce programme vous permet de cuire des pains trop blancs ou qui ne sont pas assez cuits. Le programme ne contient aucune phase pour pétrir ni faire lever la pâte. Vous pouvez choisir entre trois températures différentes.

**Programme 16 : Programmable**

Vous pouvez programmer ce programme vous-même en fonction de vos préférences et expériences. Pour chaque phase de cuisson (pétrir, lever, cuire, maintenir au chaud), vous pouvez programmer différentes durées.

**Bon appétit !**

Toutes les recettes sont données sans garantie. Les indications sur les ingrédients et la préparation sont uniquement des valeurs indicatives. Complétez et modifiez les suggestions dans ce cahier de recettes selon votre propre expérience. Vous obtiendrez alors des résultats à hauteur de vos préférences.

---

## Suggestions et conseils pour les recettes

---

Les conseils suivants, pour petits et grands problèmes avec vos résultats, sont destinés à vous assister pour trouver l'erreur et pour vous permettre d'affiner les recettes et les pains selon vos préférences.

### **Pourquoi faut-il ajouter les ingrédients dans un ordre précis ?**

Cela permet de garantir une préparation optimale de la pâte. En particulier si vous utilisez la fonction de programmation, il est important que la levure ne s'incorpore pas au liquide avant le mélange des ingrédients.

### **Pourquoi un pain cuit présente-t-il parfois de la farine sur les côtés ?**

Cela peut être dû à une pâte trop sèche. Lors de votre prochaine tentative, veuillez impérativement à peser précisément les ingrédients. Si cela ne résout pas le problème, vous pouvez ajouter jusqu'à 1 CS supplémentaire de liquide. Mais n'augmentez pas trop la quantité de liquide. Ceci aussi pourrait avoir des effets négatifs sur le résultat.

### **La pâte n'est pas pétrie entièrement.**

Vérifiez d'abord que le moule et les pales de pétrissage sont insérés correctement. Il est possible que la pâte soit trop sèche. Ajoutez un peu de liquide, le cas échéant. Avec des préparations prêtes à l'emploi, il est possible que les quantités du mélange et des ingrédients n'aient pas été ajustées à la contenance du moule. Réduisez les quantités.

### **Le pain cuit est trop humide.**

Lors de votre prochaine tentative, veuillez impérativement à peser précisément les ingrédients. Si cela ne résout pas le problème, vous pouvez ajouter un peu de farine. L'ajout de farine peut aussi avoir des effets négatifs sur le résultat.

### **Est-il possible d'utiliser d'autres recettes ?**

Bien sûr, vous pouvez utiliser d'autres recettes. Le point important est de toujours contrôler les quantités indiquées et de le cas échéant, de les ajuster. Vous pouvez utiliser les recettes de ce fascicule pour vous aider. Chacune a été établie pour des pains d'environ 1000 g, 1250 g et 1500 g. Gardez toujours à l'esprit de ne jamais dépasser la quantité d'environ 900g de farine. Mais avant d'essayer d'autres recettes, nous vous conseillons de pratiquer avec les recettes existantes.

### **Des bulles d'air sont visibles à la surface du pain.**

Cela peut indiquer que vous avez utilisé trop de levure. La prochaine fois, dosez précisément la levure. Le cas échéant, il peut être nécessaire de réduire légèrement cette quantité.

### **Ajout de fruits ou de noix**

Dans les programmes, une phase a été prévue exprès pour l'ajout de fruits ou de noix. Vous reconnaîtrez cette phase au signal sonore accompagné de l'affichage de « **ADD** » à l'écran de la machine à pain. Il est judicieux d'ajouter les fruits ou les noix uniquement à ce moment-là. Si ces ingrédients sont placés dans le moule dès le début, le pétrissage peut les réduire en morceaux.



**Le pain n'a pas levé.**

Vous n'avez pas mis de levure, ou pas assez, ou la levure utilisée était trop vieille.

**Le pain commence par monter, puis retombe.**

Dans ce cas, les proportions entre différents ingrédients peuvent être incorrectes. Essayez de réduire la quantité d'eau, et/ou d'augmenter la quantité de sel, et/ou de réduire la quantité de levure.

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Einleitung .....</b>	<b>26</b>
<b>Wissenswertes über Backzutaten.....</b>	<b>26</b>
Mehl.....	26
Hefe.....	27
Salz.....	28
Zucker.....	28
Eier.....	28
Fette.....	28
Flüssigkeiten.....	29
Glutenfreies Backen.....	29
Zutaten abmessen.....	29
<b>Backmischungen .....</b>	<b>29</b>
<b>Brot schneiden .....</b>	<b>30</b>
<b>Brot aufbewahren.....</b>	<b>30</b>
<b>Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g.....</b>	<b>31</b>
Programm 1: Normal.....	31
Programm 2: Locker.....	33
Programm 3: Vollkorn.....	35
Programm 4: Süß.....	37
Programm 5: Low Carb.....	38
Programm 6: Glutenfrei.....	39
Programm 7: Express.....	40
Programm 8: Kuchen.....	41
Programm 9: Kneten.....	41
Programm 10: Teig.....	41
Programm 11: Nudelteig.....	42
Programm 12: Pizzateig.....	42
Programm 13: Joghurt.....	43
Programm 14: Marmelade.....	44
Programm 15: Backen.....	45
Programm 16: Programmierbar.....	45
<b>Anregungen und Tipps zu den Rezepten .....</b>	<b>46</b>

## Einleitung

---

Sehr geehrter Kunde,

In diesem Rezeptheft finden Sie viele wichtige Informationen rund um die Benutzung des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 E1.

Lesen Sie auf den folgenden Seiten Wissenswertes über Backzutaten und Backmischungen und erhalten Sie wichtige Tipps zum guten Gelingen Ihrer Produkte.

Eine Reihe von Rezepten unterteilt nach den verschiedenen Geräteprogrammen gibt Ihnen die Möglichkeit, leckere Brote, Kuchen, Teige und Marmeladen mit geringem Arbeitsaufwand selbst herzustellen. Die meisten Rezepte können durch Ändern der aufgelisteten Zutaten Ihren Bedürfnissen individuell angepasst werden.

Ob Sie Fertigbackmischungen verwenden, oder kreativ eigene Rezepte ausprobieren wollen, dieses Rezeptheft unterstützt Sie bei der Benutzung Ihres neuen SilverCrest Brotbackautomaten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

## Wissenswertes über Backzutaten

---

### Mehl

Auf der Verpackung von Mehl ist angegeben, um welche Type es sich dabei handelt. Die Typenzahl gibt den Mineralstoffanteil in mg pro 100 g Mehl an. Dabei ist nicht jede Typenzahl gleich gut zum Backen geeignet. Die Mehl-Type hängt davon ab, wie stark das gesamte Korn gemahlen wurde. Bei Getreide befinden sich die meisten Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe in der äußeren Schale des Korns. Je höher die Typenzahl, umso mehr Schalenbestandteile und umso mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe existieren im Mehl. Mehlsorten mit hoher Typenzahl, wie Weizenmehle (DE-Type 1700) oder Roggenmehl (DE-Type 1800), sind also besonders gesund, lassen sich allerdings schwerer verbacken.

Zum Backen sind am besten die im Handel erhältlichen Mehlsorten Weizen- oder Roggenmehl (DE-Type 405 bis DE-Type 1150) geeignet.



Bitte beachten Sie, dass die Type-Bezeichnung je nach Land unterschiedlich sein kann. Zu Ihrer Referenz ist in diesem Rezeptheft und in den nachfolgenden Rezepten immer die deutsche Type-Bezeichnung, z. B. (DE-Type 550) in Klammern dargestellt.

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Backen, dass Sie die richtige Mehlsorte verwenden. Das Programm „Glutenfrei“ gibt Ihnen die Möglichkeit, auch glutenfreie Mehlsorten zu verwenden.

Die Programme 1 und 2 eignen sich für die Zugabe von 10-20% Körnern oder Getreideschrot.

Bei großen Anteilen Vollkornmehl (70-90%) verwenden Sie Programm 3.

Der folgenden Tabelle können Sie die Eigenschaften verschiedener Mehlarnten und ihre Eignung für bestimmte Brotsorten entnehmen. Einige dieser Mehle finden auch Verwendung in den Rezepten auf den folgenden Seiten.

<b>Weizenmehl</b>	Deutschland <b>Type</b>
Sehr fein ausgemahlenes Weizenmehl für Kuchen. Nur eingeschränkt zum Brotbacken geeignet.	405
Backstarkes, fein ausgemahlenes Weizenmehl, ideal für Brot oder Brötchen.	550
Mittelfein ausgemahlenes Mehl, gut geeignet für Mischbrote und herzhaft Backwaren.	1050
Vollkornmehl, grob ausgemahlen, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1600

<b>Roggenmehl</b>	Deutschland <b>Type</b>
Sehr fein ausgemahlenes Roggenmehl.	815
Fein ausgemahlenes einfaches Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	997
Mittelfein ausgemahlenes, kräftiges Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	1150
Grob ausgemahlenes Vollkornmehl, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1740

Bei der Wahl des richtigen Mehls kommt es auf die Art des zu backenden Brotes an und auf das Rezept, welches zu Grunde liegt. Für helle Brote und Brötchen nimmt man zum Beispiel ein helles Weizenmehl (DE-Type 550), für die Zubereitung von Sauerteig nehmen Sie Roggenmehl (DE-Type 1150) und für reine Dinkelbrote sowie Graubrote Dinkelmehl (DE-Type 1050).

## Hefe

Hefe spaltet beim Gärprozess im Teig enthaltene Zucker- und Kohlenhydratanteile auf. Bei diesem Prozess, der auch als „Gehen“ bezeichnet wird, entsteht Kohlendioxid, das im Teig als Gas in Form von mikroskopisch kleinen Bläschen anfällt. Mit fortschreitender Gärung nimmt die Kohlendioxidmenge im Teig stetig zu. Dadurch bilden sich die Bläschen und Blasen im Teig, die man kennt. Der Teig erfährt eine Volumenvergrößerung.

Hefe ist als Trockenhefe, Frischhefe oder schnellgärende Hefe erhältlich.

Die Verwendung von Trockenhefe ist verhältnismäßig problemlos. Aus diesem Grund ist in den folgenden Rezepten die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

Wenn Sie anstatt der Trockenhefe lieber frische Hefe verwenden möchten, beachten sie in jedem Fall die Angaben auf der Verpackung.

Als Faustregel gilt: Ein Päckchen Trockenhefe (7g) oder ein halber Würfel Frischhefe (ca. 21g) kommen auf 500 Gramm Mehl.

Hefe ist verderblich und sollte immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Beachten Sie auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung.

## **Salz**

Salz hat einerseits die Eigenschaft, den Gärprozess der Hefe zu hemmen. Andererseits ist Salz wichtig für Geschmack und Bräunung des Brotes. Die in den Zutatenlisten der Rezepte angegebene Menge Salz sollte daher möglichst genau eingehalten werden.

Wenn Sie aus diätetischen Gründen das Salz im Brot reduzieren oder weglassen möchten, beachten Sie bitte, dass dadurch das Brot stärker als gewohnt aufgehen kann.

## **Zucker**

Die Verwendung von Zucker beeinflusst Geschmack und Bräunung des Brotes. In der Regel wird zum Backen Kristallzucker verwendet. Auch die Rezepte auf den folgenden Seiten basieren auf der Verwendung von Kristallzucker. Verwenden Sie keinen Puderzucker, wenn dieses im Rezept nicht ausdrücklich gefordert ist.

Süßstoffe sind kein geeigneter Ersatz für in den Rezepten verwendeten Zucker.

## **Eier**

Die meisten Brotrezepte verzichten auf Eier. Doch können Eier den Brotgeschmack bereichern und dem Brot eine weichere Struktur verleihen. Verwenden Sie bei den Rezepten auf den folgenden Seiten mittlere bis große Eier.

## **Fette**

Durch die Verwendung von Backfetten, Butter oder Öl wird hefehaltiges Brot mürbe. Brote, bei deren Herstellung Fette verwendet werden, bleiben länger frisch. Allerdings gibt es auch Rezepte, die vollständig auf Fette verzichten. Diese Brote haben in der Regel eine besondere Struktur und Kruste.

Wenn Sie Fette für Ihren Brotteig verwenden, sollten diese nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern idealerweise Zimmertemperatur haben. So wird während der Knetphase eine optimale Vermengung mit dem Teig sichergestellt.

## Flüssigkeiten

Bei der Brotherstellung können Wasser, Milch, Buttermilch oder auch Fruchtsäfte zum Einsatz kommen. Während Milch und Buttermilch den Geschmack steigern und die Kruste des Brotes weicher machen, bewirkt die Verwendung von Wasser eine härtere Kruste. Um dem Brot eine fruchtige Geschmacksnote zu verleihen, sind in einigen Brotrezepten geringe Mengen verschiedener Fruchtsäfte angegeben.

## Glutenfreies Backen

Zöliakie ist eine Glutenunverträglichkeit. Diese äußert sich durch eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut aufgrund einer Überempfindlichkeit gegen Bestandteile von Gluten, dem in vielen Getreidesorten vorkommenden Klebereiweiß. Die Unverträglichkeit bleibt lebenslang bestehen, sie ist zum Teil erblich und kann nicht ursächlich behandelt werden. Die einzige Behandlungsmöglichkeit der Zöliakie ist die lebenslange glutenfreie Ernährung.

Verzehrt werden dürfen glutenfreie Brote oder Kuchen aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, die mit glutenfreien Zutaten hergestellt wurden.

Das Backen von Brot oder Kuchen mit glutenfreien Mehlen bedarf einiger Übung, da sich diese Mehle anders verhalten als normales Weizen- oder Roggenmehl. Sie benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften. Damit das Endprodukt glutenfrei ist, müssen auch alle anderen Zutaten, wie z. B. verwendete Lockerungs- oder Bindemittel glutenfrei sein. Der Geschmack und die Konsistenz glutenfreier Brote unterscheiden sich erheblich von Weizen- oder Roggenmehlbroten.

## Zutaten abmessen

Im Lieferumfang des Brotbackautomaten befinden sich Messbehälter für trockene und flüssige Zutaten, die Ihnen das genaue Dosieren der verwendeten Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher für Flüssigkeiten mit Messskala
- 1 großer Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie beim Abmessen der Zutaten darauf, dass Sie sich möglichst exakt an die Mengenangaben in den Rezepten halten. Nur so erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.

## Backmischungen

---

Der SilverCrest Brotbackautomat ist selbstverständlich auch bestens für die Verwendung von Fertig-Backmischungen geeignet. Um perfekte Backergebnisse zu erhalten, richten Sie sich möglichst exakt nach den Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Die meisten Brotbackmischungen sind als 1000g-Gebinde erhältlich.

Als Faustregel gilt:

Für ein 1500 g schweres Brot werden ca. 1000 g Fertigbackmischung und ca. 700 ml Flüssigkeit benötigt. Für leichtere Brote verringern Sie die Zutaten im gleichen Verhältnis.

Beachten Sie jedoch immer die Angaben auf der Verpackung.



Brotbackmischungen in vielen, leckeren Variationen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie preiswert in Ihrem LIDL vor Ort kaufen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

---

## **Brot schneiden**

Lassen Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten abkühlen. Benutzen Sie zum Schneiden eine Brotschneidemaschine oder ein scharfes Sägemesser. Geschnittenes Brot wird schneller trocken. Schneiden Sie deshalb nicht mehr Scheiben als Sie gerade benötigen, es sei denn, Sie mögen das Brot lieber etwas trockener.

---

## **Brot aufbewahren**

Nicht verzehrtes Brot hält sich bei Raumtemperatur in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffdosen ca. drei Tage. Möchten Sie Ihr Brot länger aufbewahren, sollten Sie es einfrieren. Aber auch im Gefrierschrank altert Ihr Brot und wird mit der Zeit zunehmend trockener. Sie sollten es daher nicht länger als 4 bis 6 Wochen eingefroren lassen.

Bedenken Sie, dass selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält. Daher kann es schneller verderben als gewerblich hergestelltes Brot.



Falls Sie Schimmel an Ihrem Brot feststellen sollten, versuchen Sie nicht, diesen zu entfernen, sondern entsorgen Sie das ganze Brot.

## Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g

Die nachfolgenden Brot-Rezepte ergeben Brote von ca. 1000 g, 1250 g bzw. 1500 g Gewicht.

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht und entnehmen Sie die benötigte Zutatenmenge der entsprechenden Zutatentabelle.

Bei den Mengenangaben in den Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Möglicherweise ist es sinnvoll, einzelne Zutatenmengen leicht anzupassen, um das Backergebnis auf Ihre Vorlieben zu optimieren.

Bitte beachten Sie, dass eine Mengenanpassung sich unter Umständen auch negativ auf das Backergebnis auswirken kann.

### Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

<b>EL</b>	Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
<b>TL</b>	Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
<b>g</b>	Gramm
<b>ml</b>	Milliliter
<b>Pckg.</b>	Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 21 g Frischhefe.

### Programm 1: Normal

#### Kartoffelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
gekochte, klein zerdrückte Kartoffeln	90 g	95 g	100 g
Speisesalz	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	645 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Bitte zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer Gabel klein.



**Sonnenblumenkernbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
lauwarme Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Sonnenblumenkerne	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Kräuterbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5EL
feingehackte Kräuter (Petersilie)	4 EL	5 EL	6 EL
Speisesalz	1 TL	1TL	1,5TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Sauerteigbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Sauerteig	50 g	63 g	75 g
Wasser	350 ml	415 ml	480 ml
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Roggenmehl (DE-Type 997)	180 g	215 g	250 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	430 g	500 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	9 g

**Bierbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	150 ml	185 ml	225 ml
helles Bier	150 ml	185 ml	225 ml
Malzextrakt (Sirup)	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Sauerteigansatz	100 ml	130 ml	150 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Buchweizenmehl	3 EL	4 EL	5 EL
Kleie	1,5 EL	2 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Sesamsamen	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Maisbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Maisgrieß	3 EL	4 EL	5 EL
Butter	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
klein gehackter Apfel mit Schale	1/2 Stück	1/2 Stück	1 Stück
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Landbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	300 ml	350 ml	410 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	3 Stück
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	540 g	640 g	740 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	9 g

**Pizzabrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Speise-Öl	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
getrockneter Oregano	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
geriebener Parmesan	2 EL	2,5 EL	3 EL
kleingeschnittene Salami	50 g	65 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Programm 2: Locker****Helles Weißbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	370 ml	420 ml
Butter/Margarine	20 g	20 g	25 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	600 g	690 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)

**Paprikabrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	310 ml	-/-	-/-
Dinkelmehl (DE-Type 630)	530 g	-/-	-/-
Speisesalz	1,5 TL	-/-	-/-
Speise-Öl	1,5 TL	-/-	-/-
Paprikapulver	1,5 TL	-/-	-/-
fein gewürfelte rote Paprikaschoten	130 g	-/-	-/-
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	-/-	-/-

**Weißbrot „altbewährtes“**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	320 ml	360 ml	400 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	675 g	750 g
Zucker	2 EL	2 EL	2,5 EL
Trockenhefe	6 g	6 g	6 g

**Honigbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Olivenöl	2,5 TL	3 TL	3,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Mohnbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
gemahlener Mohn	75 g	95 g	110 g
Muskatnus	1 Prise	1 Prise	1 Prise
geriebener Parmesan	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

### Programm 3: Vollkorn

#### **Vollkornbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Butter/Margarine	25 g	35 g	40 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	270 g	340 g	405 g
Weizenvollkornmehl	270 g	340 g	405 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

#### **Weizenschrotbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	410 ml	475 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Honig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	425 g	490 g
Weizenvollkornmehl	180 g	210 g	240 g
Weizenschrot	50 g	55 g	65 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

#### **Roggenvollkornbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Sauerteig	75 g	95 g	115 g
Tannenhonig	2 EL	2,5 EL	3 EL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Roggenvollkornmehl	350 g	450 g	540 g
Weizenvollkornmehl	150 g	225 g	270 g
Johannisbrotkernmehl	1 EL	1 EL	1,5 EL
Speisesalz	1/2 EL	1/2 EL	1/2 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

#### **Dinkelbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Sauerteigansatz	75 ml	95 ml	115 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Dinkelvollkornmehl	360 g	450 g	540 g
Dinkelschrot	90 g	115 g	135 g
Roggenvollkornmehl	90 g	115 g	135 g
Sonnenblumenkerne	50 g	60 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Schwarzbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
dunkler Rübensirup	100 ml	125 ml	150 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	160 g	200 g	240 g
grobes Roggenvollkornschrot	200 g	250 g	300 g
Trockensauerteig	1 Packung	1 Packung	1,5 Packungen
Sonnenblumenkerne	100 g	125 g	150 g
feines Roggenschrot	180 g	225 g	270 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

### **Mehrkornflockenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	3,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	240 g	300 g	360 g
Weizenvollkornmehl	240 g	300 g	360 g
7-Korn-Flocken	60 g	75 g	90 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Roggenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Zucker	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Roggenmehl (DE-Type 1150)	180 g	225 g	270 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

## Programm 4: Süß

### **Schokoladenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	400 ml	450 ml	500 ml
Magerquark	100 g	115 g	130 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenvollkornmehl	600 g	700 g	800 g
Kakao	10 EL	10 EL	13 EL
gehackte Vollmilch-Schokolade	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	8 g

Verwenden Sie je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 bis 2 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

### **Rosinen-Walnuss-Brot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	675 g	810 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	125 g	150 g
gehackte Walnüsse	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Süßes Brot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	300 ml	350 ml	400 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	2 Stück
Honig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	1,5 TL
Butter/Margarine	2 EL	2 EL	2 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	675 g	750 g
Trockenhefe	6 g	6 g	6 g

### **Rosinenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	350 ml	410 ml
Butter	2,5 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL

Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	640 g	740 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

### Programm 5: Low Carb

#### **Allgemeine Hinweise:**

Bitte verwenden Sie nur frische Zutaten und achten Sie darauf, dass Eier vor der Verarbeitung verquirlt werden müssen.

Einige Mehlsorten entziehen dem Brot viel Feuchtigkeit. Achten Sie daher bei den Knetvorgängen darauf, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist, um eine ausreichende Feuchtigkeit im Teig sicherzustellen. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Mineralwasser oder Milch hinzu.

Sollte Ihr Brot zu feucht und oder zu klebrig werden, können Sie es in Scheiben schneiden und in einem Toaster nachtoasten.

Die verwendeten Zutaten sind zum Teil leicht verderblich. Lagern Sie Ihr Low Carb-Brot aus diesem Grunde im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort und verzehren Sie es zeitnah.

#### **Eiweißbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	6 Stk.	7 Stk.	8 Stk.
Vollmilch	100 ml	100 ml	100 ml
Speisequark / Magerquark	300 g	400 g	500 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Weizenkleie	50 g	75 g	100 g
Leinsaat	50 g	75 g	100 g
Mandelmehl	50 g	75 g	100 g
Eiweißpulver (neutral)	30 g	40 g	50 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7 g)

#### **Erdnussbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Quark	300 g	400 g	500 g
Erdnussbutter	150 g	175 g	200 g
Sojamehl	85 g	115 g	135 g
Mineralwasser	75 ml	120 ml	150 ml
geröstete Erdnüsse	75 g	90 g	125 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Butter-Vanille Aroma	2 ml	2 ml	2 ml
Backpulver	1 Pckg. (16g)	1 Pckg. (16g)	2 Pckg. (32 g)

**Kokosbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.
Butter (verflüssigt)	225 g	275 g	315 g
Kokosmehl	150 g	175 g	200 g
flüssiger Süßstoff	30 ml	40 ml	50 ml
Kokosnuss-Mus	50 g	50 g	50 g
Kokosnuss-Öl	75 ml	100 ml	120 ml
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Vollmilch	100 ml	125 ml	150 ml
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)

**Mandelbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Butter (verflüssigt)	75 g	100 g	100 g
Quark	150 g	200 g	250 g
Vollmilch	200 ml	250 ml	300 ml
Mandelmehl	150 g	200 g	250 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zitronenaroma	2 ml	2 ml	2 ml
Mandeln	100 g	150 g	200 g
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)	2 Pckg. (32 g)

**Programm 6: Glutenfrei**

Selbst geringe Rückstände an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen. Bevor Sie glutenfreie Brote backen, reinigen Sie den Brotbackautomaten, die Backform und die Kneithaken besonders gründlich.

**Glutenfreies Körnerbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Sonnenblumen-Öl	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	500 g	625 g	750 g
Samen (z. B. Sonnenblumenkerne)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g



**Glutenfreies Kartoffelbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	400 ml	500 ml	600 ml
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
gepellte, gekochte Kartoffeln, durch die Presse gedrückt	50 g	55 g	60 g
Trockenhefe	2 g	2 g	2 g

**Glutenfreies Joghurtbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Naturjoghurt	150 g	190 g	230 g
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreies Mehl (z. B. Hirse o. Buchweizen)	100 g	125 g	150 g
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
Guarkern- oder Johanniskernmehl	1 TL	1,5 TL	2 TL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Programm 7: Express****Weißbrot Express**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Speise-Öl	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	4 TL	5 TL	6 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	630 g	790 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Karottenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL

Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
fein zerkleinerte Karotten (Möhren)	90 g	115 g	135 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

### **Mandel-Pfeffer-Brot**

<b>Zutaten</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
geröstete Mandelblättchen	100 g	125 g	150 g
eingelegte grüne Pfefferkörner	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Programm 8: Kuchen**

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen.

Beachten Sie bei Kuchenbackmischungen unbedingt die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Backmischung.

### **Programm 9: Kneten**

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Das Programm beinhaltet keine Gehphase.

### **Programm 10: Teig**

#### **Kleie-Brötchen**

200 ml Wasser	50 g Butter/Margarine
1 Ei	¾ TL Speise-Salz
3 EL Zucker	500 g Weizenmehl (DE-Type 1050)
50 g Weizenkleie	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

#### **Baguettes „Französische Art“**

300 ml Wasser	1 EL Honig
1 TL Salz	1 TL Zucker
540 g Weizenmehl (DE-Type 550)	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

Aus dem fertigen Teig formen Sie Brotlaibe und schneiden Sie die Oberseiten der geformten Brotlaibe (Baguettes) schräg ein. Anschließend lassen Sie den Teig ca. 30 bis 40 Minuten auf dem Backblech gehen und backen Sie ihn danach ca. 25 Minuten bei 175 °C im Backofen.

**Brezeln**

200 ml Wasser	1 TL Speise-Salz
1 TL Zucker	360 g Weizenmehl (DE-Type 405)
½ Pckg. Trockenhefe (3,5g)	

Bitte beachten Sie: Formen Sie den fertigen Teig zu Brezeln. Bestreichen Sie die Brezeln mit einem verquirlten Ei und streuen Sie anschliessend grobes Salz darüber (2 EL grobes Salz für 12 Brezeln). Legen Sie die Brezeln auf ein vorbereitetes Backblech und backen Sie die Brezeln bei 230°C für 15-20 Minuten im Backofen.

**Programm 11: Nudelteig****Eier – Nudelteig**

5 Eier (Zimmertemperatur)	1 TL Olivenöl
250 g Weizenmehl (DE-Type 405)	1 TL Speise-Salz
250 g Hartweizengrieß	2 EL Wasser



Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, den Teig nachträglich von Hand auf die gewünschte Konsistenz zu bringen. Sollte der Teig zu klebrig oder zu flüssig sein, fügen Sie etwas Mehl hinzu. Ist der Teig zu fest, geben Sie eine geringe Menge Wasser oder Olivenöl dazu.

**Nudelteig**

300ml Wasser
250g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

**Programm 12: Pizzateig**

Bitte beachten Sie: Lassen Sie den Teig nach dem Ausrollen auf dem Backblech noch ca. 15 Minuten gehen. Anschliessend belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen ihn bei 180°-200° für ca. 15-20 Minuten im Backofen.

**Original italienischer Pizzateig**

100 ml lauwarmes Wasser	3 EL Olivenöl
100 ml Weizenbier	2 TL Speise-Salz
50 g Hartweizengrieß	400 g Pizzateig
15g frische Hefe	

Lösen Sie die frische Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und warten Sie anschliessend 10 Minuten bis Sie die Lösung in die Backform geben.

**Pizzateig (für 2 Pizzen)**

300 ml Wasser	1 EL Olivenöl
1 TL Speise-Salz	2 TL Zucker
450 g Weizenmehl (DE-Type 405)	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

**Vollkornpizzateig**

310 ml Wasser	2 EL Olivenöl
1 EL Honig	1 TL Speise-Salz
50 g Weizenkeime	510 g Weizenvollkornmehl
1 Pckg. Trockenhefe (7g)	

**Programm 13: Joghurt**

Mit diesem Programm können Sie auf einfache Art Joghurt selbst herstellen.

- Sie benötigen 1,8 Liter H-Milch. Wenn Sie Vollmilch oder Rohmilch verwenden, müssen Sie diese zuvor kurz aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch anschließend wieder abkühlen. H-Milch muss nicht zuvor aufgekocht werden. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, sollte die Milch Zimmertemperatur haben.
- Geben Sie die Milch in die Backform.
- Rühren Sie Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen (ca. 100 ml Joghurt auf 1 Liter Milch). Der Joghurt sollte dabei etwa die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben wie die Milch.



Bitte beachten Sie, dass die eingefüllte Gesamtmenge in der Backform maximal 2 Liter betragen darf. Sonst besteht die Gefahr des Überkochens.

- Starten Sie das Programm 13.



Wir empfehlen, die voreingestellte Programmdauer von 8 Stunden in Abhängigkeit von der eingefüllten Menge folgendermaßen anzupassen:

Menge	Programmdauer
bis 1000 ml	8 bis 10 Stunden
1000 ml bis 1500 ml	9 bis 11 Stunden
1500 ml bis 2000 ml	10 bis 12 Stunden

- Lassen Sie den Joghurt nach Ablauf des Programmes noch etwas abkühlen. Füllen Sie ihn ggf. in kleine Portionsgläser und lagern Sie den Joghurt dann ca. 24 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr um.

**Joghurt aus Soja-Drink**

Als Alternative zu Milch können Sie für Ihren Joghurt auch Soja-Drink verwenden.

Bei der Herstellung von Joghurt aus Sojadrink (Natur) sollten Sie auch Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen verwenden, der ebenfalls aus Soja hergestellt wurde.

Ansonsten ist die Vorgehensweise die gleiche, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

**Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts**

Die folgenden Tipps können Sie optional anwenden:

- Verwenden Sie ca. zwei Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch, um den Joghurt fester zu machen.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettanteil haben.

- Geben Sie ein bis zwei Esslöffel Inulin auf 1 Liter Milch, um den Joghurt cremiger zu machen. Inulin ist ein geschmacksneutraler Ballaststoff und wird überwiegend aus der Chicorée-Wurzel gewonnen. Inulin können Sie im Internet und im Reformhaus erwerben.
- Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, die ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum haben.

Nach der Herstellung Ihres Joghurts können Sie diesen nach Belieben verfeinern.

### ***Fruchtjoghurt***

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

### ***Süßer Joghurt***

Mischen Sie z. B. Schokostreusel, Nougat, Vanille, Honig, Nüsse, Marzipan oder andere Zutaten nach Geschmack unter den Joghurt.

### ***Joghurt-Dressing***

Rühren Sie etwas Sahne und Zucker unter den Joghurt. Geben Sie ein paar frische gehackte Kräuter hinzu. Schmecken Sie mit etwas Salz und Pfeffer ab. Nach Belieben noch etwas Zitronensaft oder Limettensaft hinzugeben.

## **Programm 14: Marmelade**

Die Herstellung von frischen Fruchtaufstrichen, Marmelade und Konfitüre im Brotbackautomaten ist ein Kinderspiel.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Frische, reife Früchte gründlich waschen.
- Äpfel, Pfirsiche und andere hartschalige Früchte schälen, ggf. entsteinen.
- Halten Sie sich unbedingt genau an die angegebenen Mengen, um ein verfrühtes Kochen und damit ein mögliches Überlaufen zu vermeiden. Das Programm ist genau auf die angegebenen Mengen abgestimmt.
- Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke von max. 1 cm oder pürieren Sie diese. Geben Sie die vorbereiteten Früchte in die Backform.
- Geben Sie den Gelierzucker in der angegebenen Menge dazu.



Verwenden Sie nur „Gelierzucker 1:1“.

Normaler Haushaltszucker oder „Gelierzucker 2:1“ sind nicht geeignet, da die Konfitüre dann nicht fest wird.

- Vermischen Sie die Früchte in der Backform gut mit dem Gelierzucker.
- Starten Sie das Programm.
- Füllen Sie die fertige Konfitüre nach Ablauf des Programms in Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Fertig! Sie haben mit wenig Aufwand einen köstlichen Brotaufstrich selbst hergestellt.

**Erdbeermarmelade**

500g Erdbeeren

500g Gelierzucker

3-4 EL Zitronensaft

**Sauerkirschmarmelade**

500g Sauerkirschen

500g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

**Orangen-Zitronen-Marmelade**

400g Orangen

100g Zitronen

500g Gelierzucker

**Beerenkonfitüre**

500g gemischte getaute Beeren

500g Gelierzucker

2-3 EL Zitronensaft

**Programm 15: Backen**

Mit diesem Programm können Sie Brote nachbacken, die zu hell geraten oder nicht durchgebacken sind. Das Programm beinhaltet keine Knet- und keine Gehphase. Sie haben die Möglichkeit, drei verschiedene Temperaturen zu wählen.

**Programm 16: Programmierbar**

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges (kneten, gehen, backen, warmhalten) individuelle Zeiten programmieren.

**Guten Appetit !**

Alle Rezepte sind ohne Gewähr. Bei den Zutaten- und Zubereitungsangaben handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Ergänzen und verändern Sie die in diesem Heft enthaltenen Rezeptvorschläge nach Ihren persönlichen Erfahrungswerten. So erzielen Sie Ergebnisse, die Ihren Vorlieben entsprechen.

## **Anregungen und Tipps zu den Rezepten**

---

Die folgenden Tipps zu kleineren oder größeren Problemen mit Ihren Backprodukten sollen Sie bei der Fehlersuche unterstützen und Ihnen helfen, Rezepte zu verfeinern und Brote nach Ihren Vorlieben herzustellen.

### **Warum müssen Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugegeben werden?**

Auf diese Weise ist sichergestellt, dass der Teig optimal zubereitet wird. Insbesondere bei Nutzung der Timer-Funktion ist es wichtig, dass die Hefe sich nicht mit Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.

### **Warum hat das fertige Brot manchmal Mehl an der seitlichen Kruste?**

Dieses könnte aus einem zu trockenen Teig resultieren. Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit zugeben. Erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge jedoch nicht zu sehr. Auch das könnte sich negativ auf das Backergebnis auswirken.

### **Der Teig wird nicht vollständig geknetet.**

Überprüfen Sie zunächst, ob Backform und Knethaken richtig eingesetzt sind. Eventuell ist auch der Teig zu trocken, geben Sie ggf. etwas Flüssigkeit dazu. Bei Fertigbackmischungen wurde möglicherweise die Menge der Backmischung und der Zutaten nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen.

### **Das gebackene Brot ist zu feucht**

Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie etwas Mehl zugeben. Die Zugabe von zuviel Mehl könnte sich ebenfalls negativ auf das Backergebnis auswirken.

### **Können auch andere Rezepte verwendet werden?**

Selbstverständlich können Sie auch andere Rezepte verwenden. Wichtig ist dabei immer, dass Sie die Mengenangaben prüfen und gegebenenfalls anpassen. Hierbei können Sie sich an den Rezepten dieses Heftes orientieren, die jeweils auf Brote von ca. 1000 g, 1250 g und 1500 g ausgelegt sind. Beachten Sie unbedingt, dass die Menge von ca. 900g Mehl niemals überschritten wird. Bevor Sie jedoch andere Rezepte ausprobieren empfehlen wir, dass Sie sich mit den vorhandenen Rezepten eine gewisse Routine verschaffen.

### **Auf der Brotoberfläche sind Luftblasen sichtbar.**

Dieses könnte darauf hinweisen, dass Sie zuviel Hefe verwendet haben. Achten Sie beim nächsten Mal auf eine genaue Hefedosierung, unter Umständen ist eine minimale Reduzierung erfolgreich.

### **Zugabe von Obst oder Nüssen**

In den Backprogrammen ist bewusst eine Phase implementiert, in der Zutaten wie Obst oder Nüsse zugeführt werden sollten. Diesen Zeitpunkt erkennen Sie an einem Signalton und gleichzeitiger Anzeige „**ADD**“ im Display des Brotbackautomaten. Es ist sinnvoll, Obst oder Nüsse erst zu

diesem Zeitpunkt zuzuführen. Würden Sie diese Zutaten direkt zu Beginn mit in die Backform geben, könnten diese durch den Knetvorgang zerkleinert werden.

**Das Brot ist nicht aufgegangen.**

Sie haben keine oder zu wenig Hefe hinzugefügt oder die verwendete Hefe war zu alt.

**Das Brot geht zunächst auf und fällt dann wieder zusammen**

Hier könnte das Verhältnis einzelner Zutaten nicht stimmig sein. Versuchen Sie folgendes: Reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.